



Glutenvrije producten zijn vers in bescheiden mate te krijgen in supermarkten. Via natuurvoedingwinkels loopt de afzet beter.

Foto's Bart Nijs

Glutenvrije producten zijn vers in bescheiden mate te krijgen in supermarkten. Via natuurvoedingwinkels loopt de afzet beter.

Foto's Bart Nijis

Bescheiden positie voor glutenvrij haver

DOOR ANTON LOGEMANN

Gegarandeerd glutenvrije haver. Het is sinds drie jaar op bescheiden schaal op de Nederlandse markt beschikbaar. Veredelingsbedrijf Vandijke Semo uit Scheemda heeft de streng gecontroleerde teelt in het noorden van het land van de grond getild.

Met de producten zonder gluten zijn vooral coeliakiepatiënten geholpen. Dat zijn mensen die allergisch zijn voor gluten, het graanewit dat onder meer in tarwe, rogge en gerst voorkomt. Bij mensen met coeliakie veroorzaakt voedsel met gluten beschadiging aan de dunne darm. Dat levert bij hen ernstige complicaties op met de voedselvertering.

Voor de coeliakiepatiënten is een dieet zonder gluten dan ook een must. Een van de grondstoffen die wel in het dieet past, is haver. Dit graan is van nature glutenvrij, maar is in Nederland vaak vervuild met gluten van andere granen. Dat komt omdat er in het verleden altijd wel tarwe of gerstzaad tussen het zaad zat. Een ander probleem was dat bij de oogst of tijdens het transport de haver vervuild werd met restanten tarwe of gerst.

Lange tijd werd gedacht dat haver ongezonder was voor coeliakiepatiënten, totdat bleek dat het niet aan de haver zelf lag, maar aan de productie en het transport. Enkele jaren geleden is om die reden de Nederlandse Haverketen opgericht die zich inzet om gegarandeerd glutenvrije haver te produceren. Verschillende universiteiten, waaronder Wageningen Universiteit, werken samen met onder meer Vandijke Semo, bakkerijen, de voedingsmiddelenindustrie en de coeliakievereniging aan veilig voedsel voor mensen met een overgevoeligheid voor gluten.



SERIE Product van Morgen

Duurzame kippen, varkens met meer smaak, glutenvrije haver. Het zijn voorbeelden van producten met een plus voor de consument. Boerderij Vandaag kijkt in de zomerserie 'Product van morgen' hoe producenten met deze producten inspelen op consumentenwensen.

Van Dijke Semo-directeur Bert-Jan van Dinter zegt dat inmiddels een handvol telers enkele tientallen hectare glutenvrije haver teelt. Het bedrijf heeft een productieketen opgezet, waarbij ze door strikte controles garanderen dat er geen tarwe of gerst tussen de haver zit. Het levert de deelnemende vermeerderaars een meerprijs op van 40 procent ten opzichte van de tarweprijs.

Haverbier zonder gluten

Enkele kleine Nederlandse brouwerijen zijn bezig met het ontwikkelen van haverbier. Ze doen dat omdat ze op zoek zijn naar oude biersoorten, in vakjargon biertijlen. Freek Ruis van brouwerij Witte Klavervier in Zwolle vertelt dat bieren in de late Middeleeuwen en Renaissance op basis van haver werden gemaakt. Met enkele bierkenners probeert hij die oude biertijlen weer te produceren. "De eerste test met haverbier is klaar", zegt hij. "De komende maanden proberen we het proces te optimaliseren."

Het haverbier is van nature glutenvrij. Om te claimen dat het ook daadwerkelijk glutenvrij is, zijn laboratoriumtesten noodzakelijk. Ruis veronderstelt dat er voor glutenvrije haverbier een markt is, maar heeft

Hoewel de vooruitzichten voor de glutenvrije havermarkt gunstig zijn, blijft Van Dinter realistisch als het gaat om de toekomstverwachtingen. "Met 10.000 coeliakiepatiënten hebben we geen grote afzetmarkt te pakken", zegt hij. "Anders wordt het als haver wordt gebruikt om obesitas tegen te gaan. En met de toenemende groep van mensen die bewust minder tarwe en gluten willen eten, ontstaat een interessante afzetmarkt." Toch verwacht Van Dinter dat de glutenvrije havermarkt een nichemarkt blijft. "Met een duizend ton haver kun je heel wat broden bakken. De komst van glutenvrije haver zal ons landschap niet echt veranderen."

Bakkerij FreeOf in het Brabantse Grave is een van de bakkers in het land die de glutenvrije haver als grondstof gebruikt. De producten zijn bij supermarktketens als Jumbo, Plus en Emté te krijgen. Maar dat wil niet zeggen dat ze voor het grijpen

liggen. De glutenvrije producten van FreeOf liggen of in het diepvries of moeten via de broodafdeling worden besteld bij het districtscentrum van de winkelketen. "Het gaat om geringe volumes", zegt directeur Frank Willems. "Dat is de reden dat supermarkten nog niet hard lopen." De afzet via natuurvoedingwinkels en verkoop via internet gaat beter. Via deze afzetkanalen zijn de producten wel vers te krijgen.

Willems verwacht dat de afzet van glutenvrije producten op de wat langere duur vlotter gaat verlopen. Consumenten die bewust omgaan met voedsel kiezen vaker voor deze producten. "Steeds meer mensen beseffen dat nadelen kleven aan teveel gluten in het voedselpakket", zegt hij. "In Amerika zou al een derde van de bevolking beseffen dat ze teveel tarwe en gluten eten. In Scandinavië is dat besef ook al ruim aanwezig. De vraag is wanneer de rest van Europa volgt."



Directeur Frank Willems van bakkerij FreeOf bakt met glutenvrije haver.